KORDOFAN BIO

Gomme arabique BIO
pour la stabilisation colloïdale des vins rouges biologiques

CARACTERISTIQUES

KORDOFAN BIO est une gomme arabique (E414) issue de l'Acacia Verek (ou Acacia Sénégal), certifiée biologique selon la règlementation européenne relative à la production biologique (règlements (CE) N° 834/2007, 889/2008 et 1254/2008). **KORDOFAN BIO** se présente sous la forme d'une poudre fine de couleur blanc crème. Dans l'eau, **KORDOFAN BIO** se dissout complètement donnant une solution quasiment incolore témoignant de sa pureté et de sa haute qualité. Outre son origine biologique, **KORDOFAN BIO** possède les mêmes caractéristiques techniques et les mêmes propriétés œnologiques que **KORDOFAN.**
KORDOFAN BIO est une gomme arabique toute indiquée pour la stabilisation colloïdale des vins rouges biologiques.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

- Stabilisation de la matière colorante des vins rouges
- Prévention de la casse cuivreuse et de la casse ferrique
- Amélioration de la rondeur en bouche

APPLICATIONS

- Préalablement à la mise en bouteille des vins rouges biologiques
- Pour optimiser la stabilisation colloïdale du vin en bouteille
- Pour améliorer l'équilibre gustatif sur des vins manquant de rondeur

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 10 à 50 g/hL
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune

MODE D'EMPLOI

Cas 1/ Saupoudrer directement **KORDOFAN BIO** sur le vin à traiter maintenu en agitation. Bien homogénéiser.

Cas 2/ Dissoudre préalablement **KORDOFAN BIO** dans 5 fois son poids de vin. Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

Pour prévenir tout risque de colmatage des filtres lors de la mise en bouteille, incorporer **KORDOFAN BIO** à la mise en bouteille à l'aide d'une pompe doseuse asservie à la tireuse. Pour ce dissoudre **KORDOFAN BIO** dans un volume de vin suffisant pour que la viscosité de la solution soit compatible avec le bon fonctionnement de la pompe doseuse. Utiliser un matériel vinaire très propre pour écarter toute contamination microbienne.

Précaution d'utilisation :

Réaliser le traitement avec **KORDOFAN BIO** sur un vin filtré, limpide, prêt à la mise pour prévenir tout risque de réduction de filtrabilité du vin.

Eviter le traitement à la chaleur des vins destinés à être traités ou déjà traités avec **KORDOFAN BIO** car il y a un risque d'apparition de trouble.

Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Gomme arabique (E414) issue de l'agriculture biologique.

CONDITIONNEMENT

Sac de 1 kg – Carton de 15 x1 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company